

もうすぐ
ハロウィン♪



～自家製自然酵母パン屋さんから 教わるパンづくり～講座

もうすぐハロウィン♪自家製自然酵母パン屋さん
から教わるパン作り講座です。

ハロウィンにちなんで、インパクト抜群な
「竹炭ベーグル」を作ります。竹炭はミネラルを
多く含み、新陳代謝を促進してくれる効果があり
ます。見た目を楽しみ、体にも優しいパン作りを
楽しみましょう♪

10/22(木) 9:30～12:30

岩津市民センター2階 料理講習室

HALLOWEEN



Happy Halloween!

講師
天然酵母パン屋
Matupan(まちゅぱん)
藤井美加子氏

募集人数	18人(応募多数の場合は抽選) ※当選者には10月6日迄にご連絡します。
受講料	300円(教材費と合わせて当日いただきます)
教材費	2000円(当日集金) ※お釣りの無いようご用意ください
持ち物	◎エプロン ◎布きん ◎三角巾 ◎筆記用具 ◎持ち帰り用容器(ベーグル 4個分入るもの) ◎手拭きタオル

お申込み・締切り 10/1(木) 岩津市民センターへ Eメール・電話

メールアドレスはこちら↓



または来館して ●氏名(ふりがな) ●住所 ●電話番号
●講座名「パンづくり講座」 ●アレルギーの有無 を伝えてください。

お問合せ・お申込み 岩津市民センター TEL:0564-45-2512 受付時間:9:00～21:00 (月曜休館)
Email:iwazu.shimin@city.okazaki.lg.jp 但し日曜・祝日は9:00～17:00